



## ERDBEER-PROSECCO-TORTE MIT JOGHURT

100 min    Schwer

### ZUTATEN (FÜR 12 STÜCK)

#### Für den Teig:

4 Eier  
1 Prise Salz  
200 g Zucker  
150 g gesiebte Speisestärke  
150 g gesiebtetes Dinkelmehl  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Päckchen Backpulver

#### Für die Creme:

200 g MinusL Joghurt mild 1,5 % Fett  
100 g MinusL Mascarpone  
2 Päckchen Vanillezucker  
800 ml MinusL frische Schlagsahne  
250 g Zucker  
450 g Erdbeeren (frisch oder tiefgekühlt)  
4 Päckchen Sahnesteif  
2 Packungen Gelatine (für je 500 ml Flüssigkeit)  
150 ml Prosecco

#### Für die Deko:

je nach Belieben Früchte und Schokoladenraspel

## ZUBEREITUNG

Für den Teig die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Das Eigelb mit den anderen Teigzutaten vermengen und unter den Eischnee heben. In eine mit Backpapier ausgelegte Form geben und bei 175 Grad Umluft für 35 Minuten backen.

Die Gelatine in kaltem Wasser für etwa 5 Minuten einweichen. Joghurt und Mascarpone mit dem Vanillezucker mischen. 5 EL Prosecco in einem Topf leicht erhitzen und die 4 Blatt Gelatine vorsichtig unterrühren. Achtung: Die Masse darf nicht kochen. 2 Esslöffel Joghurt dazu geben und nach und nach den restlichen Joghurt mit in den Topf geben bis sich alles gut vermischt hat. Die Joghurtmasse in den Kühlschrank stellen.

Frische Erdbeeren oder die aufgetauten Tiefkühl-Erdbeeren mit 150 g Zucker pürieren. Den Saft der aufgetauten Erdbeeren dabei in ein Glas schütten und nur die Früchte hierfür verwenden. 5 EL Prosecco in einem Topf leicht erhitzen und 4 Blatt Gelatine und 3 EL Erdbeerpüree dazu geben. Wenn sich alles miteinander verbunden hat langsam das restliche Erdbeerpüree dazu geben und miteinander vermischen. Diese Masse ebenfalls für etwa 45 Minuten kalt stellen.

Nach etwa 45 Minuten werden beide Massen fest. Dann die Sahne anschlagen, Sahnesteif dazu geben und jeweils die Hälfte der Sahne einmal unter die Joghurtmasse und einmal unter die Erdbeermasse heben.

Den Tortenboden zweimal durchschneiden. Den unteren Tortenboden auf eine Platte legen und den Tortenring darum geben. Etwa 2/3 der Joghurtmasse auf den Tortenboden geben. Anschließend den zweiten Boden darauf setzen und die Himbeersahne auf den Teig geben. Den letzten Boden darauf setzen und nochmals die Joghurtmasse darauf geben. Die Torte nun für 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Für die oberste Schicht etwa 150 ml Erdbeersaft oder nochmals 100 g frische Erdbeeren mit 75 g Zucker pürieren. Im Topf 10 EL Prosecco mit vier Blatt Gelatine verrühren und langsam erhitzen den Erdbeersaft oder die pürierte Erdbeeren mit Zucker dazu geben und alles miteinander vermischen. Kurz kalt stellen und dann auf die Torte geben. Zum Schluss die Torte je nach Geschmack mit Schokolade und frischen Früchten verzieren.